

食文化の豊かさを世界に向けて発信
「麻布台ヒルズ マーケット」2024 年 3 月 13 日開業
食の本質を伝える、日本を代表する専門店 34 店舗が集積

森ビル株式会社（東京都港区、代表取締役社長：辻 慎吾）が運営する「麻布台ヒルズ」（東京都港区）に、2024 年 3 月 13 日（水）、施設面積約 4,000 ㎡（約 1,200 坪）のフードマーケット「麻布台ヒルズ マーケット」がオープンします。

「麻布台ヒルズ」は、“Green & Wellness”を軸に、“Modern Urban Village ～緑に包まれ、人と人をつなぐ「広場」のような街～”をコンセプトとして、人々が自然と調和しながら、心身ともに健康で豊かに生きることを目指す街として、2023 年 11 月 24 日（金）に開業しました。

「食」は、人々の暮らしの基盤であり、また日本の食は世界に誇る文化でもあります。「麻布台ヒルズ マーケット」には、この食文化を守り、さらに発展させていきたいとの想いのもと、日本を代表する専門店 34 店舗が集積。定番の日常品から特別な嗜好品まで、青果、精肉、鮮魚の生鮮三品、半調理品、惣菜、酒類、パンやスイーツ、生花などを幅広く提供します。加えて、希少な食材や国内外の四季折々の食材、質の高い加工品、作り置き品から出来立てのバイオーダー品なども幅広く取りそろえ、日々の食卓を彩ります。

また、開業後のマーケットを育む仕組みとして、店舗とともに「麻布台ヒルズ マーケットラボ」の活動を推進。店舗同士のコラボレーションを創出するとともに、学びや発見、体験の場をつくるほか、ウェルネスや環境に関する取り組みも行う予定です。

当社は、「麻布台ヒルズ マーケット」の運営を通して、出店専門店や地域の方々とともに豊かでウェルネスな暮らしのあり方を提案して参ります。



© DBOX for Mori Building Co., Ltd - Azabudai Hills

< 本件に関するお問い合わせ先 >

麻布台ヒルズ PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 齋藤文絵、戸田涼介、中根京人、田中菜月

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-mail: azabudaihills_pr@ssu.co.jp

食の「本当のおいしさ」や「楽しさ」を世界に向けて発信

世界に誇れる文化である日本の食は、自然や季節と密接に関わり、素材、調理法、器や盛り付けによる変化を楽しみながら、各国の食文化とも融合し発展してきたものです。この食文化を更に発展させていきたいとの想いのもと、日本を代表する 34 の専門店が集まりました。ワンチームとなって、売り手も買い手もワクワクするようなマーケットを目指します。

出店者コメント：「麻布台ヒルズ マーケット」出店への想い

やま幸グループ 代表 山口 幸隆

築地の市場で 40 年間仲卸をやってきましたが、60 歳を区切りに「食育」がしたいと思っていました。私の小さいころは、街の魚屋さんがあって「これがアジだ、イワシだ、サバだ」とわかっていたけれど、魚屋さんが減り今は切り身が並んでいるだけ。BtoC のお店は自分たちの立ち入る領域ではないと思っていましたが、本来の魚の美味しさに触れられる機会が減っているので、本物の魚を一般家庭にも届けたいと思い、美味しい天然の魚が手に入るお店をやろうと決めました。日本の食文化は、日本の地形や環境が産んだ水産資源によるところが大きい。他の国にはなかなかその環境と地形がない。養殖がだめなんじゃなくて、そういった天然の味を知ってほしいし、本当の味を伝えるのは我々プロフェッショナルしかいないと思っている。このマーケットの仲間と一緒に、日本の食のおいしさを楽しく伝えていきたいと考えているし、「こうやって食べると美味しいですよ」、「やってみたらすごくおいしかった」といった対面販売ならではのやりとりを楽しんで頂く、買い物に来るのが楽しくなるマーケットにしていきたい。

株式会社ヤザワミート 代表取締役社長 稲田 智己

創業以来、黒毛和牛の素晴らしさをもっとたくさんの人に伝えていきたい、と取り組んでまいりました。「新しいことに挑戦する」というこの麻布台ヒルズマーケットの方向性に共感し、精肉卸として手掛けていた、「焼肉ジャンボ白金」「ミート矢澤」「とんかつ あげ福」などでお客様に支持される人気惣菜を一举に集結させた集大成の店「バーラー矢澤」にチャレンジしてみようと考えました。ここでは、お客様のご要望に合わせて中食のバイオーダーも実施します。例えば、トンカツでも、「出来立てがいい」というお客様もいれば、「すぐ買って帰りたい」というお客様もいる。イートインも組み合わせ、いろいろなご要望に応えていきたいと思っています。おいしいもの、本質的なものを食べることが心身の健康につながるのだと思います。みんなで意見を交わし、ワンチームとなって、その「答え」として 1 回買ったお客様が 2 度 3 度と買いに来てくれて、マーケットの常連さんになってくれることを目指していきたいです。

株式会社隅田屋商店 代表取締役 片山 真一

私は米屋の 4 代目。お米の業界では新参者ですが、ここでやりたいことは、お米からご飯になるまで一連の流れの中で、お客様に新しい価値を発見してもらうことです。その一つは、お米のブレンドです。実はお米屋の技術で「1+1=3」になるようなブレンドが出来るのです。もう一つは「炊飯」です。どんなにいいお米でも炊き方が間違っていたら、おいしいご飯にはならない。だれも教えてこなかった最適な炊き方を「炊飯教室」で伝えたい。特に子どもの味覚はものすごくピュアなので食育も進めていきたい。お米の選び方から、ご飯としておいしく召し上がっていただくまで一気通貫でご提案出来る「日本一のご飯屋さん」を目指したいと思っています。

麻布台ヒルズ マーケットラボ：店舗や顧客が主体的につながり育むコミュニティ

「麻布台ヒルズ マーケット」には、開業後もコミュニティを育んでいくための仕組みを用意しています。出店する専門店同士のコラボレーションを創出するとともに、「麻布台ヒルズ」内外の店舗やレストランのシェフ、学校、企業、施設、地域、様々なプロジェクトなどとも協働し、食を軸にしたラボ活動を展開。マーケット内に設けられた食堂スペースやポップアップスペースをはじめ、菜園や中央広場なども活用し、食育やワークショップなど、街全体で学び、発見し、体験できる場をつくらせていきます。また、ウェルネスやサステナビリティに関する取り組みも推進します。



日本や各国の食文化が学べるワークショップ(イメージ)



食の循環を体験できる街の菜園イベント(イメージ)

都市生活者のための利便性とクオリティを追及

約 4,000 m² (約 1,200 坪) の空間には、都市生活者の暮らし方に応じた多様な商品をそろえ、お客様とのコミュニケーションを通じて新たな商品や食べ方の提案につなげる専門店が軒を連ねます。また全 34 店舗のうち、25 店の商品のほとんどは集中レジでワンストップで購入できます。さらに、一部店舗ではバイオーダーでの注文にも対応しており、出来立ての商品提供やお客様のご希望に応じた提案もしていきます。



街の中に「新・マーケット」を創出するデザイン

自然な温かみのあるトーンと曲線を多用した個性的なボールド天井や十字柱のデザインは、ガーデンプラザの設計を担当したヘザウィックスタジオが手掛けました。内装デザインは、サポーズデザインオフィスが担当。「新・マーケット」をコンセプトに、街を歩いていくとふと現れ、人々が集い、コミュニケーションや買い物を楽しめるような、自然発生的な賑わいが溢れるマーケットを目指しました。



© DBOX for Mori Building Co., Ltd - Azabudai Hills

「麻布台ヒルズ マーケット」イメージ



トーマス・ヘザウィック
Heatherwick Studio
Founder, Design Director

麻布台ヒルズでは、当初から景観と建築を特別な方法で融合させた街づくりを目指した。中央広場の下にありながら通りまで繋がり、人々を誘う麻布台ヒルズマーケットの壮大な空間はその特別な例だ。中世のヨーロッパの大聖堂の扇形アーチにヒントを得て、柱を上へ上へと伸ばし、人々の上を覆うような立体的なブリーツのある天井をつくった。この天井は、光を受けると同時に、マーケットの空間に長期的な柔軟性をもたらす。



吉田愛
SUPPOSE DESIGN
OFFICE
Architect. Founder & CEO

空間を街に見立て広場を中心とした建物と軒の連なりを設計した「新・マーケット」。専門店の活気と新鮮な食材、厨房や食事をする風景が混じり合うことで本来の市場が持つ自然発生的な賑わいというライブ感溢れる食の発信地が生まれる『麻布台ヒルズマーケット』という新たな体験をデザインした。

生鮮

四季があり、海・山・川・里などの多様な自然が広がる日本ならではの食材を中心に、各カテゴリのプロフェッショナルがその時期に一番美味しいモノを厳選して展開する生鮮ゾーン。素材の味わいを活かした半調理品や、日常的に食べたいシンプルで身体に優しい惣菜なども取り揃え、豊かな食文化を提案します。

■京都 八百一

青果/惣菜

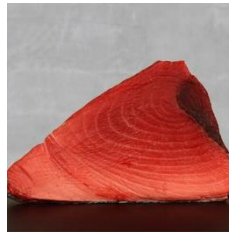


全国から集まる旬の野菜や果物とともに、自社農場で丁寧に育てられた新鮮な青果が揃う、京都に本店を構える青果専門店です。定番の野菜だけでなく、四季折々に魅力が増す季節ごとの珍しい青果や京野菜も並び、店の中央にあるお帳場のスタッフが美味しい食べ方をお伝えします。さらに半調理野菜や優しい味付けの惣菜なども提供します。

営業時間：10:00~20:00

■麻布台 やま幸鮮魚店

鮮魚/惣菜



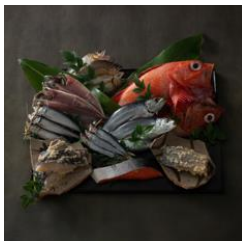
豊洲市場を代表する仲卸「やま幸」が、本当に美味しい魚をご家庭の食卓にもお届けするため、鮮魚小売店をオープンします。店頭には、世界一と称されるマグロを筆頭に、四季で移り変わる旬魚や、魚本来の美味しさを引き出して調理した惣菜

まで、魚本来の美味しさを味わえる食材を幅広くラインアップ。四季折々の海の幸をお楽しみください。

営業時間：10:00~20:00

■根津 松本 麻布台

鮮魚/惣菜



東京・根津に本店を構え、「納得した魚しか売らない」こだわりの鮮魚店。店主の松本秀樹氏が厳選する最高峰の魚は、「最高の、そのまた上」を意味する「一の線」の魚のみ。素材を見極め、最適手当を施す徹底したこだわりで、日本全国から魚

好きたちが訪れます。

営業時間：10:00~20:00

■日山 WAGYU

精肉（牛・豚）/惣菜



創業1912年（大正元年）、日本橋人形町に本店を構える日山は、「精肉日山」や飲食店の「すき焼割烹日山」等、さまざまな業態を運営する老舗精肉店です。熟練の目利きが芝浦市場内で直接買付けを行い、格付けや銘柄にとらわれない本当にお

いしい牛肉を、お客様へ最高の状態でお届けします。コロッケ・メンチなどの惣菜も新たに展開します。

営業時間：10:00~20:00

■築地 鳥藤

精肉（鶏肉）



創業明治四十年、「日本の台所」と言われた築地の場外市場で100年以上にわたって鶏肉卸業を続ける「鳥藤」。日本全国の地鶏・銘柄鶏・合鴨・野鳥を産地から直接仕入れ、首都圏をはじめ全国の名だたる焼鳥店や料亭からの信頼も厚い、知る人ぞ知る鶏肉専門の仲卸です。新鮮な精肉はもちろん、水炊き鍋のセットや焼きもの、揚げ物用などのご家庭で手軽に調理ができる加工品も幅広く提供します。

営業時間：10:00~20:00

■矢澤臓物販売

ホルモン専門店



東京・三田の人気ホルモン直売店「矢澤臓物販売」。同店を運営する精肉卸のヤザワミートが、肉の目利きを最大限に活かし、納得のいく高品質なホルモンを冷凍で提供します。丁寧な下処理による「磨き」「洗浄」「乾燥」といった3つの工程を踏むことで、極上のホルモンにとって重要な、鮮度と品質のポテンシャルを最大限引き出します。

営業時間：10:00~20:00

■グロッサリー

定番品から嗜好品まで、トップクオリティのグロッサリーが揃います。日々の食をアップグレードする米と出汁の専門店、日本を代表するシャルキュトリなど、日本の高質な商品から世界の一流品まで、新しい食の愉しみが発見できる専門店が集積します。

■お米とごはん 隅田屋

米/おむすび/おこわ



東京墨田区に 100 年続く老舗米店によるお米とごはんのお店。伝統的な古式精米技術と独自のブレンド技術、炊飯技術を駆使して、料理に合わせた最適なお米やごはんを提供。兼ねてから取引のあるレストラン、料

亭とのコラボレシピでつくるおむすびとおこわ、店頭でブレンドするオリジナル米、不定期開催の炊飯教室など、日本人の主食であるお米とごはんの楽しみ方や選択肢を広げます。

営業時間：10:00~20:00

■クスダ シャルキュトリー メートル アルティザン シャルキュトリ



神戸市と芦屋市に店舗を構えるシャルキュトリの名店「METZGEREI KUSUDA」の新拠点。「メツゲライ」とはドイツ語で食肉加工品（ハムやソーセージなど）の専門店という意味。店主の楠田裕彦氏はドイツやフランスを中心にヨー

ロッパ各地で修業を重ねた、日本を代表するシャルキュティエ（食肉加工職人）として知られています。

営業時間：10:00~20:00

■SABOE TOKYO

日本茶専門店



「SABOE TOKYO」は世界に向けて新たな日本茶の味わいと愉しみを提案する日本茶専門店です。ひとつの茶葉から製法の違いによりさまざまな味わいが広がる日本茶。世界中の人びとに日々の暮らしのなかで日本茶を愉しんでいただけ

るよう、日本茶の可能性を追求した十種類の味わいを創造しました。

営業時間：11:00~20:00
※ガーデンプラザ C 1F

2024
春開業

■フィオールディマーズ

チーズ/生ハム専門店



フィオールディマーズとは、イタリアのヴェネト州に拠点を置くチーズメーカー「カフォルム」が手掛ける自社ブランド。「Fare del bene, producendo il buono（良いものを作ることが最善に繋がる）」とのヴィジョンのもと熟練の職人による

丁寧で妥協のないチーズ造りを行っています。また生ハムはパイオーダーでスライスする等、日々の食卓からパーティーまで様々なシーンでご利用頂けます。

営業時間：10:00~20:00

■プルニエ アール デュ キャビア フランセ

キャビア/シーフード/シャンパーニュ



創業 150 年以上の歴史を誇り、フランスで初めてキャビアの自社生産を成功させた老舗キャビアメーカー「プルニエ」。フランス高地のミネラル豊かな水の恵みと、熟練のキャビアマスターの繊細な技から生み出される唯一無二のプルニエ

キャビアは、今日でも三つ星レストランをはじめ、多くの美食家に選ばれ続けています。

営業時間：11:00~21:00 (L.O.20:00)
※当面の間は 11:00~20:00 (L.O.19:00)

開業済

■紅茶専門店ティーポンド

紅茶専門店



「TEAPOND」は、紅茶の専門店です。世界中の産地から、季節ごとに選り抜いた旬摘み紅茶やハーブを取り扱っています。届いたばかりの香り高い極上のシングルオリジン紅茶は、産地や季節などで異なる、豊かで芳醇な香りとお楽しみ

しみていただけます。

営業時間：11:00~20:00 (L.O.19:30)
※当面の間は 11:00~19:00 (L.O.18:30)

開業済

■明治屋麻布台ストアー

グロッサリー



「いつもいちばんいいものを」をコンセプトに、1885年の創業以来、高質な商品を紹介し続けてきた「明治屋ストアー」。麻布台ヒルズでも、世界中の美味しい物と、日本の高質な作り手の商品を厳選して紹介します。また、経験豊富なバイヤーがセ

レクトする「明治屋ストアー推奨品」や、食品・ワイン・洋酒などの「明治屋直輸入商品」など、明治屋が自信を持っておすすめする商品も豊富に取り揃えます。

営業時間：10:00~20:00

■オガワコーヒーラボラトリー 麻布台

コーヒービーンズサロン



本物の味わいの先にある心豊かな体験を創造するビーンズサロン。数多くの選択肢と可能性の中から、“世界で自分だけのコーヒー”を見つけるお手伝いをします。バリスタとの対話を通じて、生豆の選択から焙煎、ブレンドまで、お客様一人

一人のお好みにあわせてセレクトします。

営業時間： 平日：8:00~20:00（テイクアウトコーヒーL.O. 19:30）
土日祝：10:00~20:00（テイクアウトコーヒーL.O. 19:30）

惣菜

各カテゴリを代表する人気店舗やミシュラン店舗が手掛ける惣菜専門店が幅広くラインナップ。お店の定番の味から、ここにしかない特別な商品まで、レストランクオリティの味をご家庭で楽しめます。お客様の注文を受けてから調理するバイオーダー商品や、好みで選べるカスタマイズ商品も揃い、出来立て、つくりたての味も楽しめます。

■カム バイ スタンドバインミー

アジア/エスニック惣菜



「Not Vietnamese, But Vietnamese.」をコンセプトに、フランス料理の調理法を取り入れ、無添加・無化調で作るベトナム料理店「Stand Bánh Mì」初の米麺・惣菜専門店。ガラ割から10時間以上かけて取る鶏ガラスープ（＝フォン・ド・

ヴォライユ）を使ったフォーは絶品。さらに、パンからこだわり抜いたバインミーなど、ここでしか食べられないベトナム、アジア惣菜を提供します。

営業時間： イートイン 11:00~20:00(L.O.19:30)
惣菜 10:00~20:00

■だし尾条

だし/和グロッサリー



明治四年(1871年)創業、日本橋魚市場より続く、水産仲卸「尾条商店」による、だしと化学調味料・保存料不使用にこだわった和のセレクト食品店です。看板商品の「オーダーメイドだしパック」は、鰹節や煮干し、昆布、椎茸など30種の国産天然

原料から自分が選んだ組み合わせで、世界に一つだけのだしパックが作れます（※特許取得済）。

営業時間：10:00~20:00

■惣菜 麻布台しゅん

和惣菜



気鋭のシェフと共に、日本橋兜町のビストロ「ネキ」や、パティスリー「パティスリー イーズ」などを展開する株式会社イートクリエイターが、麻布台ヒルズに同社初となる和食を扱う店舗を開業。季節の魚介の炭火焼き、土鍋で炊き上げるご

飯、旬の野菜の煮物、月替わりの自然の恵みを楽しめる鍋のセットなど、毎日の食卓に季節を感じるさまざまな和惣菜を販売します。

営業時間：10:00~20:00

■富麗華 キッチン

中国料理惣菜

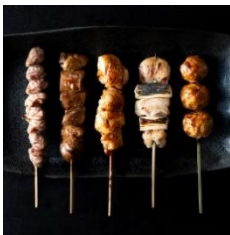


東京・東麻布で2000年に開業して以降、数多の美食家や海外VIPからも賞賛を受ける中国料理の名店「中国飯店 富麗華」。そのスペシャリテともいえる「名物 黒酢の酢豚」と「たまり醤油炒飯」（通称「黒炒飯」）、「春巻」「海老の蒸餃子」といった点心など約15種の中国料理惣菜をテイクアウトでお楽しみいただけます。

営業時間：イートイン 11:00~15:00
17:00~20:00 (L.O.19:00)
※予定数完売次第終了
惣菜 10:00~20:00

■麻布台 鳥しき

焼鳥/鳥惣菜



2011年からミシュランガイド東京で星を獲得し続けている目黒の名店「鳥しき」の味を手軽にお楽しみいただけます。可能な限り限界まで炭火に近づける「近火の強火」の技を用いて、目黒本店の味を限りなく再現した焼き鳥や、秘伝の「壺だれ」をベースにしたお惣菜をラインナップしました。

営業時間：10:00~20:00

■亀戸ぎょうざ

餃子専門店



1953年に東京・亀戸で創業した「亀戸ぎょうざ」は、「提供するメニューは餃子のみ」というこだわりの餃子専門店。70年の長きにわたって、多くの方々に愛されています。豚ひき肉と厳選した国産野菜、青森のんにくブランド「ときわにんにく」などを合わせた餡を薄皮で包み、麻布台ヒルズ店専用のオイルで香ばしく焼き上げた小ぶりの餃子は、「何個でも食べられる」と評判の一品です。

営業時間：10:00~20:00

■パーラー矢澤

洋食/惣菜



最高品質の黒毛和牛を用いたハンバーグ、ステーキが好評で行列の絶えない人気店、東京・五反田の「ミート矢澤」。運営する黒毛和牛卸「ヤザワミート」は、「焼肉ジャンボ白金」「とんかつ あげ福」など繁盛店を数多く手掛けています。

店内には、ハンバーグに揚げ物、サラダにスープ、シャルキュトリなど美味なる惣菜が一堂に紹介します。

営業時間：イートイン 11:00~20:00 (L.O.19:30)
惣菜 10:00~20:00

■鰻 まえはら

鰻料理/うな重



京都祇園の鰻店でミシュランガイド一つ星を獲得した経歴を持つ料理長が手がける「鰻 まえはら」のテイクアウト専門店。鰻一筋半世紀もの間邁進してきた料理長が、全国からこだわり抜いて選んだ国産の活鰻を焼き、蒸し、丁寧に骨取りをした後、再度焼き上げる手間のかかる伝統手法「江戸焼」を頑なに守り、美味しい鰻を食卓にお届けします。

営業時間：10:00~20:00

■アタ 旬菜惣菜店

旬菜惣菜店



その時その人その食材に出会える本物の旬菜惣菜店。旬の食材をその時期に食べたい。信頼できる作り手の食材を選びたい。そんな誰もが思う気持ちを形に。その時期その時に食べてもらいたい食材と生産者だけで売り場を彩ります。牡蠣の美味

しい3月には厚岸の生産者の牡蠣。グラタンやピクルス、フライにキッシュ。1月は毛蟹、12月は牛肉。その期間にはSNSや店頭で生産者の想いやこだわり、哲学を発信していきます。

営業時間：10:00~20:00

■アール・エフ・ワン

洋風サラダ/惣菜



「RF1」は、サラダを中心にフライや料理まで幅広く品揃えする惣菜を通じて、お客様のライフスタイルがより豊かなものになることを考えたブランドです。価値ある原材料を調達するため、大事にしている理念などに共感いただいた全国の

産地や生産者の方々に契約栽培をお願いし、健康、安全・安心にこだわった美味しさをお届けします。

営業時間：10:00~20:00

■菜香や

ぬか漬け専門店



「おふくろの味」を再現する米ぬか漬けの専門店。野菜本来の味を大切にする手作り製法で、季節の素材を大切にしながら、添加物不使用の四季を感じるお漬物づくりをしています。昔懐かしいながらも、どこか新しい、愛情の込められた本物の味

をお楽しみください。

営業時間：10:00~20:00

■塚田水産

練り物



昭和 20 年創業のさつま揚げ専門店「吉祥寺 塚田水産」。本店と同じ昔ながらの製法で、保存料不使用のさつま揚げ・おでん類を提供します。創業当初からの定番さつま揚げから、季節の限定品、他店では見かけないような変わり種など、食卓で会話

が弾むような商品を常時 25 種類から 40 種類取り揃えています。

営業時間：10:00~20:00

レストラン

事前予約制で、ミシュランガイド東京で星を獲得する名店の味もお楽しみいただけます。

■鮨さいとう

鮨（レストラン）



2010 年からミシュランガイド東京で三ツ星を連続して獲得した「鮨さいとう」。国内外を問わず食通の舌を魅了し、芸術の域に昇華した寿司を世界に伝えた名店の店主・齋藤孝司氏が、日本を代表する食文化である鮨をもっと親しみやすいもの

にしたい、未来を担う子どもたちにも魚の本当の美味しさを知ってもらいたい、鮨文化の継承と発展のため若い職人を育てたいという想いをかたちにする店。

営業時間：11:00~14:30、17:00~20:00(L.O. 19:00)

※定休日：日曜日

※事前予約制

■鳥おか

焼鳥（レストラン）



2011 年からミシュランガイド東京で星を獲得し続けている目黒の名店「鳥しき」の分店。もっと手軽に焼鳥を楽しんでもらいたいという想いのもと、マーケットの中にカウンター席のみの焼鳥店を出店。「近火の強火」の技で火入れされる串

は、焼鳥の概念を覆す味わいです。また専門農家による銘柄鳥・伊達鶏を使用し他では味わえない希少部位まで楽しめるコースは奥深い鳥の世界を堪能でき、至福の時間に誘います。

営業時間：12:00~15:00、17:00~20:00

※定休日：月曜日

※事前予約制

スイーツ・ベーカリー・カフェ

世界で活躍する新進気鋭のシェフやパティシエ、食へのこだわりをもった一流の作り手が集まり、クラフトマンシップの精神でこだわりぬいた商品や、新たな食の定番を提案。大切な人への手土産や贈り物から、自分へのご褒美まで、選んで嬉しいスイーツやパンなどが揃います。

■コム・ントウキョウ

ベーカリー



パンの国際大会「モンディアル・デュ・パン」で日本人初の総合優勝を果たした大澤秀一氏が代表を務めるベーカリー。世界が認める技術を持ちながらも、あくまでも目指すのは「日本人にとっておいしいパン」。朝食の主役の食パン、バ

ゲット、クロワッサンなどの定番な食卓パンから、惣菜パンや創作系のパン、具材をカスタマイズできるサンドウィッチまで、約 100 種類ものバリエーション豊富なパンが並びます。子どもだけが入ることができる「Comme'N KIDS」も併設。一人で大好きなパンを選んで買える、ワクワクする体験を提供します。

営業時間：10:00~20:00

■マッテ

チョコレート/ジェラート



日本では珍しい、イタリアのチョコレート菓子専門店です。薄いチョコレート」。他にも、プーリア州のケーキ「ソスピーリ」や、カラブリア州のアイスクリームケーキ「トゥーフォ」など、形と味わいのバラエティに富んだイタリアの伝統菓子を販売。冷たいジェラートも用意しています。

営業時間：10:00~20:00

2/26
開業

■ラニギロ

洋菓子/デセルレストラン



開業後わずか2カ月でミシュラン1つ星を獲得し、白金台で人気を博した「TIRPSE」のオーナー大橋直誉氏が手掛けるスイーツ店「LANIGIRO」。シェフパティシエを務めるのは、「TIRPSE 香港店」で 100 Top Tables2022 で最優秀パティシエ賞を受賞した堀内凜氏。オープンキッチンで仕上げるシグネチャーの生ケーキに加え、新商品の焼き菓子やシュークリームなど極上のスイーツを提供します。

営業時間：ブティック 11:00~18:00

レストラン 11:30~20:30

日曜・月曜休業 ※完全予約制

開業済

■ミスターチーズケーキ リミテッドストア

スイーツショップ



フレンチレストラン出身のシェフが、その感性と確かな技術でこれまでにない食感、香り、味のスイーツを実現。バニラ・レモン・トンカ豆が生み出す、甘く爽やかな香りを楽しめるチーズケーキや、お酒と小麦粉を使用していないティラミス

など、レストランデザートのような濃厚かつ儚い口溶けを楽しめるスイーツをお届けします。

営業時間：10:00~20:00

開業済

リカー・フラワー

世界トップクラスのソムリエがセレクトするワインなどが集まるリカーショップや洗練されたフローリストなどもそろいます。

■インタートワイン ケーエム 山仁

ワイン/日本酒/本格焼酎/コンポーネントペアリング



創設 70 年の歴史の中で世界で 400 名超の合格者しかいない「マスター・オブ・ワイン (MW)」の学位。その学位を日本で唯一保持し、世界最大級の日本酒審査会「インターナショナル・ワインチャレンジ・ロンドン」の審査会で最高議長を務める大橋健一氏がセレクトする、高品質ワインや、銘醸日本酒、本格焼酎が一堂に集まる超プレミアム・セレクト・リカーショップです。

営業時間：11:00~20:00

※ガーデンプラザ C 1F

■レ ミルフォイユ ドゥ リベルテ

生花/観葉植物/花瓶/ブリザーブドフラワー



“花のある暮らしで、彩りあふれる日常に”。レ ミルフォイユ ドゥ リベルテは、花を通して生活を芸術的に彩ることをコンセプトにしたフローリストです。庭の景色を切り取ったようなナチュラルなスタイルに加え、色や空間との取り合わせ

を重視しています。自然でありながら花の個性を活かした色あいは、暮らしの中に溶け込むと同時に洗練されたアート空間を演出。

営業時間：11:00~20:00